

Lanýžová vajíčka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- čokoláda na vaření 200 g
- kakao 50 g
- kokos 50 g
- máslo 5 lžíce
- bílá čokoláda 200 g
- perníkové koření 2 lžíce
- rozinky 150 g
- smetana 200 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na černá lanýžová vajíčka rozlámat čokoládu na vaření, ohřát 100ml smetany, přidat do čokolády spolu se 2 lžicemi másla a za stálého míchání rozehrát. Potom přimíchat perníkové koření a hmotu odstavit do chladna.

Na světlá lanýžová vajíčka připravit se zbylou smetanou a máslem stejným způsobem bílou čokoládu a po vychladnutí doplnit rumovými rozinkami. Obojí hmotu dát přikrytou nejméně na 30 minut do mrazničky. Potom vypichovat z obojí hmoty malé kuličky, utvořit z nich vajíčka a ještě jednou dát do chladničky.

Potom tmavá vajíčka obalit ve strouhaném kokosu, světlá vajíčka v kakaovém prášku. Aby byla vajíčka zvláště pestrá, je možné do strouhaného kokosu přidat pestrobarevný cukr.

Uchování lanýžových vajíček je nejlepší v chladničce, nejlépe v plechové dóze.

Poznámka:

rozinky dlouho do předu namočíme do rumu